

# Gazeta dla Kobiet

Miesięcznik

Ilustrowany ROK XXX

CZERWIEC 1938

NR 6

## KOBIETY POLSKIE! ZBUDŹMY JADWIGĘ

Zapomnieliśmy o tej Królowej naszej, o jej ofierze i poświęceniu, zapomnieliśmy, że bez niej nie byłoby potężnej Polski Jagiellonów, a więc nie byłoby dzisiejszej mocarstwowej Polski.

Ale dziś wołamy wszystkie:  
**POWSTAŃ KRÓLOWO!**

Chcemy, by i dziś cała Polska  
czciła Cię i kochała tak jak czciła  
Cię za czasów Twego panowania.

Prośmy i błagajmy Królowę Jadwigę  
o pomoc, o łaski, o cuda, aby przez  
nie uprosić jej beatyfikację

**TA KRÓLOWA JADWIGA,**  
która zaparła się osobistego szczęścia  
dla dobra dusz nieśmiertelnych,  
która była apostołką pogan,

która była opiekunką  
uciśnionych,  
dla której miłosier-  
nego serca nie był  
obcy żaden ból, żadne  
cierpienie,

### T R E Ś Ć

Błogosławieni, którzy łakną i pra-  
gną sprawiedliwości. S. M. —  
Jak uczyć dziecko pacierza? A. Ste-  
fanowicz — Kołacz królowej Ja-  
dwigi — Kraków i Wisła F. S. —  
Jadwiga królowa apostołka —  
Małka Boska, jako wzór matki  
chrześcijańskiej. M. Szafranówna  
— Czerwiec (pogadanka o ku-  
rach) inż. A. Boguszewicz —  
Stary rybak. K. Gliński. — Płynny  
owoc. Z. Kolska — Lekka wel-  
niana bluzeczka (opis roboty)



**NIECH SIĘ STANIE ŻYWYM WZOREM  
CNÓT DLA KOBIETY POLSKIEJ,  
JEJ PATRONKĄ I OPIEKUNKĄ.**

Odezwa Katolickiego Stowarzyszenia Kobiet Archidiecezji Krakowskiej.



## BŁOGOSŁAWIENI, KTÓRZY ŁAKNĄ I PRAGNĄ SPRAWIEDLIWOŚCI, ALBOWIEM ONI BĘDĄ NASYCENI<sup>1)</sup>

„Łakną i pragną“ ... inaczej: cierpią głód i nęka ich gorączka pragnienia. — Jakże łatwe, dziś szczególnie, w czasach, które dla wielu są czasami głodu, znaleźć zrozumienie dla człowieka głodnego i spragnionego?

Co jest jedynym pragnieniem głodnego nędzarza? Jedno tylko, by mógł zaspokoić swój głód, ugasić swe pragnienie. — Mówmy mu o nie wiem jak pięknych rzeczach, będą mu one obojętne, a może powie nam: „ja nawet potem posłucham, ale dajcie mi najpierw jeść i pić“.

Gdy człowiek jest ciężko chory, wtenczas choroba trawiąca jego organizm niszczy w nim wszystkie naturalne pragnienia. Chory nie odczuwa głodu i pragnienia, a jednak ciało bez pożywienia i napoju żyć nie może. Musi zginąć, a śmiertelna choroba wiedzie go ku jednemu niechybnemu końcowi — śmierci!

W ten sposób łaknie i pragnie ciało ludzkie — jedno z tych dwojga, które się na człowieka składają, a drugie... dusza? Ta najistotniejsza część człowieka, czy ona nigdy nie łaknie i nie pragnie...?

Pan Jezus nieraz mówił o nas, że jesteśmy „cieleśni“, bo prawie wszystkie nasze starania dotyczą tego co zjemy, w co się ubierzemy, jak mieszkać będziemy; i o to samo troszczymy się dla naszych bliskich.

Jest wolą Bożą, byśmy się starali o to co do życia ciała konieczne. Pan Bóg powiedział: „nie będziesz zabijał“ — ani innych, ani siebie. Głodzenie się to też samobójstwo. Wier troska o ciało, by je nakarmić, напоić i ubrać jest z woli Bożej. Lecz czy często troszczymy się o duszę? Ona też potrzebuje do życia pokarmu i napoju, choć całkiem od cielesnego różnego. I ona, jeśli jest zdrowa a nie chora, łaknie i pragnie, a gdy jej nie nakarmimy i nie напоimy i ona... umrze i to najgorszą ze śmierci — śmiercią wieczną.

Jeśli jest zdrowa... Bo bywają i chore dusze, które już ani łaknąć ani pragnąć nie umieją; toczy je śmiertelna choroba, która je wiedzie ku wiekuistej śmierci — potępienia.

Dziś tak dużo, tak bardzo dużo jest chorych śmiertelnie dusz! Ciała ich może kwitnąć, są dobrze nakarmione, lecz dusza chora — umiera! Na szczęście są jeszcze dusze zdrowe „błogosławione“, które łakną i pragną: czego? Cóż to jest tym pokarmem i napojem duszy? Podobnie pytali siebie nawzajem apostołowie, gdy zastali Jezusa na rozmowie z Samarytanką u studni Jakubowej,

gdy Mu przynieśli zakupione zapasy żywności, a On nie kwapił się do jedzenia. Niezrozumiała dla nich dał im odpowiedź: „mam ja pokarm ku jedzeniu, o którym wy nie wiecie... moim pokarmem jest, abym czynił wolę Tego, który mię posłał“<sup>2)</sup> a oto zaledwie kilka chwil temu, jak do Samarytańskiej niewiasty mówił o napoju, który gasi na wieki pragnienie duszy: „lecz kto by pił z wody, którą mu Ja dam, nie będzie pragnął na wieki. Ale woda, którą mu dam, stanie się w nim źródłem wody, wytryskującej ku żywotowi wiecznemu“<sup>3)</sup>. — Więc pokarmem duszy jest wola Ojca niebieskiego; to pełnienie wierne z miłości i z miłością Jego przykazań na każdym kroku i w każdej okoliczności życia, wśród pociech, czy wśród łez, wśród radości czy żałoby. To przekładanie zawsze i nade wszystko woli Bożej przez wytoczenie śmiertelnej walki grzechowi, a w trudzie i wysiłku zdobywanie bezcennego skarbu cnót. To wyrwanie się tęsknotą duszy do Tego, który jedyny nakarmić i напоić może szczęściem biedne serce ziemskiego wędrowca i pielgrzyma. To... jednym słowem świętość! Świętość zdobywana nie własnymi siłami, ale wspólnie z Bogiem, przez wierne współdziałanie z łaską, tą wodą żywą, jaką poi Bóg dusze Swych dzieci umiłowanych.

Jezus sam jest nieprzebrany źródłem wody żywej łask dla dusz spragnionych świętości.

Rzecz dziwna — i On, choć sam jest źródłem dla każdej duszy, On — Bóg, zniża się do prośby i jak u studni Jakubowej mówi: „daj mi pić“, daj mi pić two gorące pragnienie doskonałości, two pragnienie zdobycia nieba, zdobycia miłości, a za lichą wodę twych ludzkich pragnień otworzę ci źródło żywej wody!

„Błogosławieni, którzy łakną i pragną sprawiedliwości“ (to znaczy w języku Pisma św. — świętości), „albowiem oni będą nasyceni“.

Będziemy nasyceni nad miarę i ponad wszelkie oczekiwanie... ale musimy tej świętości łaknąć i pragnąć ponad wszystko.

A my, czy jej tak łakniemy i pragniemy? czy może raczej to co ziemskie „cielesne“ na pierwszym jest miejscu? Temu pragnieniu towarzyszą stale troska i niepokój, a jednak dla grosza dla „stanowiska“, wzięcia u ludzi umiemy się trudzić. Tracimy na to, tygodnie, miesiące, lata, może życie całe, le dwie nikłą część myśli zostawiając na krótką, a nieraz bezmyślną modlitwą. — Dajemy

<sup>1)</sup> Mat. V. 6.

<sup>2)</sup> Jan IV. 32—34. <sup>3)</sup> Jan IV. 13—14.



z głodu i pragnienia ginąć naszej duszy, bo tamto ziemskie nam najważniejsze. Jezus... czeka, nieraz długo i cierpliwie... czasem do ostatniej godziny życia. On, który nie zabronił troski o to co do życia ciała potrzebne nam i naszym bliskim, ale nie pozwala tym sprawom zaprzędać w niewolę naszego serca i duszy, która stworzona jest do wyższych rzeczy, do wyższych pragnień. Nie ucierpią

na tym ziemskie potrzeby. Jezus wyraźnie powiedział: „Szukajcie Królestwa Bożego i sprawiedliwości jego, a to wszystko (co do życia ciała potrzebne) będzie wam przydane“<sup>4)</sup>. „To wszystko inne“ będzie nam przydane, o ile na pierwszym miejscu łaknąć i pragnąć będziemy sprawiedliwości — świętości.

S. M.

<sup>4)</sup> Mat. IV. 33.

## JAK UCZĘ DZIECI PACIERZA — CHWAŁA OJCU

Dzieciom w wieku około 4 lat można już opowiadać o Bogu.

Opowiadania nasze muszą zmierzać do tego, aby skierować ku Bogu wiarę i miłość dziecka. W tym celu trzeba zachęcić dziatwę do słuchania. Najłatwiej to zrobić pokazując obrazek. Do pierwszej pogadanki biorę obrazek Trójcy Przenajświętszej. Wskazując odpowiednio osoby mówię:

— Patrz, tu jest narysowany Bóg Ojciec, Syn Boży, Duch Święty. Bóg Ojciec, Syn Boży, Duch Święty to jest Pan Bóg. Teraz ty pokaż i powtórzmy razem: Bóg Ojciec, Syn Boży, Duch Święty to jest Pan Bóg.

Trzeba pozwolić dziecku wypowiedzieć swoje uwagi o obrazku. Zwykle dzieci mówią: o, jaką brodę ma Pan Bóg! a to Pan Jezus, bo krzyż ma. A po co tu ten ptaszek?

Gdy dziecko wypowie się, mówię:

— To na obrazku tak narysowali Pana Boga — Ojca, Syna i Ducha Świętego — a naprawdę to Pana Boga nie można widzieć, bo Pan Bóg jest Duchem. Pan Bóg nie ma ani głowy, ani brody, ani rąk, ani nóg, Pan Bóg nie ma ciała. Pan Bóg jest Duchem. My Pana Boga nie widzimy, ale Pan Bóg nas widzi i wszystko wie, co my robimy, wie wszystko, co my mówimy. Uklęknij, przeżegnamy się razem: w Imię Ojca i Syna i Ducha Świętego. Amen.

Pan Bóg widzi, że myśmy się przeżegnali, wie, że my bardzo kochamy Pana Boga — Ojca, Syna i Ducha Świętego.

Opowiem ci jeszcze coś o Panu Bogu. Pan Bóg — Bóg Ojciec, Syn Boży i Duch Święty — był zawsze. Nic nie było: ani ciebie, ani mnie, ani tatusia, ani domów, ani drzew, ani ptaszków, ani słońca, ani nieba, ani ziemi, nic nie było, był tylko Pan Bóg — Bóg Ojciec, Syn Boży, Duch Święty. Pan Bóg był zawsze, zawsze. I zechciał Pan Bóg stworzyć niebo i ziemię. Pan Bóg powiedział: niech się stanie niebo i ziemia. I stało się niebo i ziemia.

W niebie Pan Bóg stworzył aniołków. Widzisz, tu narysowani są aniołowie.

Po uwagach dziecka o aniołkach mówię:

— Aniołowie także nie mają ciała, ani głowy, ani rąk, ani nóg, ani skrzydełek. Aniołowie — to są duchy, tak ich Pan Bóg stworzył. To tylko na obrazkach tak rysują aniołków, ale naprawdę to nie można aniołków widzieć, to są duchy. Aniołowie są w niebie. Im tam bardzo dobrze, oni widzą Pana Boga, oni się cieszą i dziękują Panu Bogu za to, że ich stworzył, że im tak dobrze w niebie, bo Pan Bóg taki dobry i piękny. Oni śpiewają albo mówią tak: Chwała Ojcu i Synowi i Duchowi Świętemu, jak było na początku, teraz i zawsze i na wieki wieków. Amen.

Klęknij, złoż rączki i będziemy razem z aniołkami chwalić Pana Boga: Chwała Ojcu i Synowi i Duchowi Świętemu jak było na początku, teraz i zawsze i na wieki wieków. Amen. Jeszcze raz powiemy razem z aniołkami: Chwała Ojcu...

Teraz wstań i powiedz mi, kogo to my tak chwylimy gdy mówimy: Chwała Ojcu i Synowi i Duchowi Świętemu?

My chwylimy Pana Boga, Pan Bóg — to Bóg Ojciec, Syn Boży, Duch Święty. Pan Bóg był zawsze, zawsze, zawsze — na wieki wieków.

Teraz klęknij. Przeżegnamy się i będziemy chwalić Boga razem z aniołkami: W Imię Ojca... Chwała Ojcu...

Na jedną pogadankę z małym dzieckiem tego wystarczy. Trzeba uważać, ażeby dziecko się nie zmęczyło i nie zniechęciło. Jeżeli widzimy, że dziecko jest zmęczone, trzeba przerwać; innym razem opowiemy więcej. Gdy prowadzimy pogadanki religijne, uczymy pacierza, trzeba pamiętać, że nie chodzi o to, ażeby od razu nauczyć dziecko słów modlitwy, tylko chodzi o to, żeby dziecka pokochało Pana Boga, a jeżeli je zniechęcimy lub zmęczymy, tym samym odwrócimy miłość duszy od Stwórcy swego.

Może niektóre matki się dziwią, że rozpoczynam naukę pacierza od słów: Chwała Ojcu... Dlatego tak robię, że najważniejszą sprawą życia ludzkiego na ziemi jest oddanie chwały Bogu. Modlitwy tej uczą się dzieci z łatwością, bo powtarzają się w niej te same słowa, których dziecko nauczyło się przy żegnaniu się. Prócz tego bardzo łatwo pojmują dzieci, co oznaczają te słowa, bo wyobrażają sobie, jak to aniołkowie w niebie śpiewają Panu Bogu.

Może zdziwi się ktoś, że od razu mówię dzieciom o Trójcy Przenajświętszej. Zwracam uwagę, na to, że w rozmowie z dziećmi nie używam tego słowa: Trójca Przenajświętsza, tylko mówię: Bóg Ojciec, Syn Boży, Duch Święty — to jest Bóg. Nie trzeba się obawiać, że dziecko tego nie zrozumie. Tajemnicy Trójcy Przenajświętszej nikt zrozumieć nie może, musimy wierzyć, a nie rozumieć. Dzieci zaś małe wierzą, bo mają łaskę wiary. Nie trzeba jeszcze małym dzieciom mówić, że Bóg jest jeden w trzech osobach, bo na to jeszcze nie czas. Jeżeli dziecko samo powie, że to są trzy bogi, trzeba poprostu powiedzieć: nie, Pan Bóg jest jeden, Bóg Ojciec, Syn Boży i Duch Święty — to jest jeden Bóg.

Jeżeli rozpoczęliśmy już pogadanki religijne razem z nauką modlitwy, powinniśmy modlić się z dzieckiem codziennie rano i wieczór. Taki powinien być pierwszy pacierz dziecka: znak krzyża Świętego, Chwała Ojcu... można dodać krótką prośbę o zdrowie dla rodziców, znak Krzyża Świętego.

Dobrze jest umieścić nad łóżeczkiem dziecka obrazek ten, którego używaliśmy przy pogadance, albo inny, któryby przypominał, że aniołkowie w niebie także modlą się do Pana Boga.

W ten sposób się modląc, dziecko nie powtarza bez myśli świętych słów modlitwy, lecz wznosi z miłością swą czystą duszyczką ku Bogu i przyczynia się do Jego chwały na ziemi...

Adela Stefanowicz,

Kierowniczką Poradni Wychowawczej w Wilnie.



# KOŁACZ KRÓLOWEJ JADWIGI

Starożytnym zwyczajem szły po koronacji do królowej z pokłonem wszystkie stany narodu, składając jej życzenia i podarki.

Bogate panie ofiarowały pozłociste nalewki, srebrne miednice, kubki z kryształu i wreszcie cenne ozdoby do stroju niewieściego ze złota i drogich kamieni, a proste mieszcżki niosły królowej na jej nowe gospodarstwo, to kurczą parę, to kapłona, to osetkę masła lub gomółkę sera, inne zasie, bardziej zasobne, dźwigały nieckę krepli lub świeże kołacz, a te znów, których mężowie przy Wiśle mieszkają, ofiarowały swej pani złowione w rzece szczupaki lub okonie. I tak każda z nich ochotnem sercem składała, na co ją stać było<sup>1)</sup>.

O tym starożytnym zwyczaju czytamy w kronikach następującą opowieść:

Gdy się wieść rozeszła, że królowa Jadwiga ma przybyć do Krakowa i odbyć zaraz koronację, — wielki stał się rumor między mieszcżkami krakowskimi. Każda z nich chciała wystąpić na tę uroczystość dostatnio, lecz każda też pragnęła jakiś podarek przybywającej ofiarować.

— Godzi się żeby niewiasty krakowskie jak należy ją przyjęły! — mówiła jejmość pani Jagnieszka, żona jednego z rajców miasta.

— Mój już kilka par trzewic szykuje! — odezwała się z pewną dumą pani Brygida, żona najznakomitszego szewca miasta Krakowa.

— Ba, trzewice to od pana majstra, a co od pani majstrowej? — spytała śmiejąc się Kunda, znana z swej wesołości żona piwowara. I zaraz też dodała:

— Toć mój niejednen antałek potoczy pod nogi monarchini, a mnie aż włosy siwieją, czembym jej się przysłużyć mogła?

Tak radziły, to śmiejąc się, to kłopotząc, krakowskie niewiasty. Kilka dni trwały te narady, każda chciała co innego, zgodzić się nie mogły, nieraz i posprzeczały się dokumentnie z wielkiej gorliwości i z czepcami przekreconymi i ze szkarłatnymi rumieńcami na licach rozchodziły się, nic stanowczego nie uradziwszy. Jedna chciała piękny czepiec ofiarować, inne wyśmiały ją, że przybywająca królowa jest jeszcze panną, nie wypada więc z takim podarkiem wystąpić; inna chciała piękny obrus utkać, ale już na utkanie, a choćby i na sprowadzenie z fabryk holenderskich czasu nie było. Słowem kłopot miały nie byle jaki, a niejedna i nocy spokojnie przespać nie mogła od wielkiego myślenia. Czas upływał, a żadna jeszcze podarunku nie obmyśliła.

Aż pewnego dnia imci pani Jagnieszka rzecze:

— Choćby każda z nas i najpiękniejsze swoje szaty, ba! i klejnoty jejmość czy tam jejmościance królowej złożyła, toć dla niej będzie tyle, co dla której z nas łachman zebaczy.

— Prawda, prawda! — zawołały jednogłośnie i podparły ręką podbródki, kiwały głową żałośnie.

— Otóż, według mnie, zrobimy tak... — odezwała się wreszcie jejmość Jagnieszka.

— Każdą z nas stać na garść białej maki, na miód, na zamorskie korzenie i bakalie.

— Z ogrodów też nie mało się pięknych śliw i jabłek zebrało — wtrąciła pani Brygida.

— Upieczmy więc kołacz! — zawołała Kunda.

— A o drożdże nie mamy się co frasować. Już ja tam mojemu rzeknę, to da takich, że nie kołacz, ale sama królo-

wa na nichby podrosła, gdyby jej wzrostu brakowało! — dodała wesoło.

I o dziwo, wszystkie się zgodziły na kołacz. Co zaś dziwniejsza, w mieście była taka cisza, jakby wszystkim niewiastom usta pozamarzały, choć dopiero październik do połowy dobiegał. Cisza była w mieście a nawet i po domach. Każda z niewiast w skupieniu pracowała, to u siebie, to u pani Jagnieszki. Ta bowiem, jako mistrzyni w wypiekaniu wszelkiego ciasta, podjęła się zacząć, wyrobić i w własnym piecu, w którym się na podziw ciasto darzyło — kołacz ów upieć. Upieć, rzecz trudna, ale też i wszystkie smakowite owoce należyćie do owego przygotować, także rzecz nie łatwa. A też i o przystrojeniu trzeba było pomyśleć.

Niewiasty zaś tak się uwzięły, iż żadnej męskiej pomocy nie chciały ku temu używać.

— Może niewiasta krajem rządzić i jako król stanąć, możemy i my choćby kołacz bez niczyjej pomocy upieć i ustroić.

Ale chociaż się tak odgrążały, musiały wezwać zduna (garncarza) dla przerobienia pieca, boć kołacz miał mieć średnicy przeszło pięć łokci, a tak wielkiego, piec w domu pani Jagnieszki nigdy nie mieścił. Właściwie to nawet z dwóch połówek teraz kołacz się składał: ze spodu i z wierzchu.

Na pieczonem bowiem, grubem na trzy palce cieście, ułożono rozmaite bakalie, zaprawiane najwonnieszymi korzeniami jak: cynamonem, muszkatową gałką, gwoździkiem i kurdybanem. Na te przyprawy nałożono znów wierzch z ciasta. Ale kołacz trzeba było też pięknie przystroić. Tem zajęła się pani Kunda. Mistrzynią ona w tej sprawie była, więc też kołacz przyozdobiony został wieńcem z kwiatów, zręcznie z ciasta wyrobionych, a jeszcze zręczniejszą powleczonych barwą. Napracowały się niewiasty, bo napracowały, ale też wielki triumf z pracy swojej odniosły.

Kiedy upieczono już kołacz i w największej izbie umieszczono, taka się woń od niego rozeszła, że ludzie, koło domu przechodząc, przystawali, a woń oną łakomym nosem wciągali. Niejednen też z brodatych i wąsatych wielką miał ochotę kołacz ów zobaczyć, ale niewiasty na wszystkie świętości się zarzekły, że go nikomu nie pokażą, jeno tak nie tknięty okiem niepowołanych, miłościwej monarchini oddadzą.

Kiedy więc dnia 15 października 1384 roku królowa Jadwiga w bramy miasta Krakowa wjeżdżała, naprzeciw niej wyszło dwadzieścia dziewięć białych ubranych i na wielkim obrusie misternie wyszytym, kołacz ów podało, pani Jagnieszka zaś rzekła:

— Przyjmij, miłościwa Pani, kołacz, rękami niewiast krakowskich zrobiony.

— A niechaj ci będzie w naszym grodzie tak na sercu wesoło jak nam, kiedyśmy ten kołacz przyrządzały! — dodała Kunda, przypatrując się pięknym, lecz smutnym licom królowej.

Rozjaśniło się nieco oblicze przybyłej, uśmiechnawszy się więc rzekła:

— Niech wam Bóg za wasze serdeczne przyjęcie zapłaci!

A woń kołacza tak mile przybyłych nęciła, że niejedna z dworek, niejednen z panów, będących koło monarchini, chętnieby kawałek tego specjału do ust włożył.

I królowej ślinka leciała, ale smak swoją drogą, a przystojność i etykieta dworska swoją.

— Wnieścież, miłe siostrzyce, kołacz do kościoła... gdy go kapłan poświęci — lepiej nam smakować będzie.

<sup>1)</sup> Czytaj u Ambrożego Grabowskiego i Józefa Łepkowskiego.



Uradowane niewiasty, że się na uroczystość dostaną, tuż za królową umieściły się z kołaczem. Tym samym też porządkiem weszły do kościoła i tym samym też po koronacji wyszły z niego.

Gdy zaś królowa zasiadła do uczty, postawiono przed nią kołacz.

— Szkoda bodaj psuć tak misternie upieczonej roboty! — rzekła królowa, spoglądając na olbrzymi kołacz i patrzące na nią żywymi barwami kwiaty.

— Oneć to właśnie proszą, żeby je dłoń ich królewskiej mości dotknęła — ozwała się Jagnieszka, która wraz z królową i z innymi za kołaczem do komnaty weszła.

Podano nóż, królowa własnoręcznie kawałek kołacza odkroiła, a niosąc go do ust, rzekła:

— Niechajże ten kołacz, jako i dni moje z wszystkimi przytomnymi podzielę.

Wtedy pokrajano ciasto na drobne kawałki, a dziewice, które dotąd ledwie go mogły udźwignąć, w jednej chwili pozbyły się tego słodkiego ciężaru.

Królowa przytknęła do ust wzięty kawałek. Smaczny był bo smaczny, lecz czy przyrzekła sobie dnia tego nie jeść żadnych smakołyków, czy dla innej jakiej przyczyny, dość, że resztę owego kawałka w fałdach stanika ukryła. Za przykładem królowej poszli wszyscy zebrani.

Takiej to zapewne okoliczności zawdzięczamy, iż w Muzeum w Krakowie oglądać można za szkłem kawałek zeschłego ciasta, zwanego „kołaczem królowej Jadwigi”<sup>1)</sup>.

<sup>1)</sup> „Legendy o królowej Jadwidze”.

## K R A K Ó W I W I S Ł A

Jeśli Warszawę, jako stolicę, nazwać możemy głową Polski, to chyba Kraków — jej sercem? Warszawa, jako głowa, rządzi całym krajem, snuje teraźniejszość jego i przyszłość, a Kraków serce — przede wszystkim wspomina dawne dzieje, przechowuje pamiątki lat ubiegłych i strzeże ich. Często się zdarza, że kościasty Anglik, opasły Niemiec lub wesoły Francuz przyjeżdżają zwiedzać tę perłę miast naszych i podziwiać nagromadzone w Krakowie skarby sztuki: zwykle starają się oni wprzód dowiedzieć się i przeczytać coś o Krakowie, podczas gdy my Polacy, nie zawsze wiemy, jak wielkie posiadamy skarby i czemu są one tak cenne. Gdyby każde dziecko polskie poznać mogło Kraków i oglądać w nim takie mnóstwo pomników świetnej przeszłości, możeby nigdy już potem dorósłszy, nie odzywało się lekceważąco o Polsce, może nie byłoby jedynie „letnim”, obojętnym mieszkańcem kraju tylko, lecz świadomym obywatelem swej ojczyzny. Słusznie zatem ciągną przez rok cały do Krakowa, szczególnie w lecie — wycieczki ze wszystkich stron, ponieważ to miasto pamiątek musi się mocno wbić w pamięć i serce każdego Polaka i Polski: Kraków i Wisła — ten obraz i to hasło powinno nam wszędzie towarzyszyć w kraju, a zwłaszcza wówczas, gdyby los kogo z nas skazał na tułaczkę poza jego granicami.

Zwiedzając, trzeba jednak nie tylko oglądać, lecz pamiętać i rozumieć. Ileż tu ciśnie się do głowy wspomnień historycznych, które dopiero teraz stają przed nami jakoby żywe: poczynając od legend o nieustraszonem Kraku, który uwolnił gród od okrutnego smoka i o bohaterskiej królownie Wandzie, „co nie chciała Niemca”, przypominamy sobie z czasów szkolnych szeregi królów polskich, którzy przez parę wieków swą siedzibę mieli w Krakowie. Był on przez długi czas stolicą Polski, ta zaś miała wówczas wielkie znaczenie wśród

państw europejskich. Stare kościoły krakowskie i gmachy — to prawdziwe klejnoty, będące własnością i dumą całego narodu, to jakby starożytne księgi: czytamy z nich historię minionych lat. Najwspanialszymi spośród nich są: kościół Mariacki oraz zamek królewski, obecnie starannie odnawiany i katedra z grobami zasłużonych na Wawelu.

Uniwersytet krakowski, założony jeszcze przez królową Jadwigę jest dowodem dawności kultury w Polsce. Wyszło zeń wielu słynnych uczonych, a nawet — kilku świątobliwych ludzi jak św. Jan Kanty. Piękne starożytne podszewki Biblioteki Uniwersyteckiej i mury kościoła akademickiego św. Anny wywołują wspomnienia uczonych profesorów w togach i wesołych a psotnych żaków czyli studentów i uczniów.

Swoją malowniczością i pięknem swych okolic sprzyjał zawsze Kraków rozwojowi talentów artystycznych. Stąd wielu poetów, a szczególnie malarzy, wprost zakochało się w starym Krakowie i prawie całe życie poświęcili opisywaniu go, przedstawianiu w obrazach lub upiększaniu tego miasta swymi arcydziełami. Do nich należą przede wszystkim: Jan Matejko, wielki malarz-patriota i Stanisław Wyspiański będący równocześnie genialnym malarzem i poetą, Lucjan Rydel, Jacek Malczewski i tylu innych. Za czasów zaborczych przyjeżdżano do Krakowa, aby się tam „nadyszeć polskość”, by widzieć polskie sztuki teatralne, gdzie indziej zabronione, by oglądać pomniki dawnej chwały i nasłuchiwać się pięknej mowy polskiej. — Kochajmy zatem Kraków, bo w nim posiadamy bezcenny skarb narodowy. Wsłuchujmy się w to co nam zawsze i dziś szemrze Wisła płynąca pod Wawem:

„Polska to wielka rzecz”... Kochaj Polskę, jak matkę... Kochaj Kraków, serce Polski... Za żadną cenę nie oddawaj nawet piędy polskiej ziemi...  
F. S.



Najpiękniejszy kościół w Polsce.  
Kościół N. Panny Marii w Krakowie.



## JADWIGA, KRÓLOWA — APOSTOLKA

„Z pomiędzy gór, co zazwyczaj o tej porze bieleją na szczytach pierwszym śniegiem, wysunął się orszak niewidzianego przepychu i powoli spuszczał się ku dolinom, które jaśniały w blasku jesiennego słońca. Przodem jechały strojne i zbrojne zastępy węgierskiego i polskiego rycerstwa z rozpuszczonymi na wiatr chorągiewkami, za nimi, poprzedzeni przez konnego krucyfiera z pozłocistym krzyżem, zdążali na rumakach dwaj dostojnicy kościelni. Między nimi paziowie jasnowłosi w szatach, od złota kapiących, z wyszytymi na piersi herbami Węgier i Polski, szli, prowadząc u wędzidła wierzchowca królewskiego, co po same pęciny przystońnięty wzorzystą oponą stapał lekko i dumnie, jak gdyby wiedział, że na siodle niesie najdosłójniejszą w całym chrześcijaństwie panią. Przybrana w strój beczenny, usiany w złote lilie Andegaweńskie, rosła i rozkwitnięta nad wiek swój dziewczęcy, promieniała Jadwiga pięknnością niewysłowioną, której hołd składają zgodnym chórem wszyscy współcześni. Wschodziła nad Polską jako słońce. Wobec uroku, co do niej oczy ludzkie przykuwał i serca niewolił, gasły wdzięki najurodzawszych córek ziemi węgierskiej, które jechały gromadnie w ślad za swoją panią. Potem długim taborem ciągnęły wozy ładowane nieoszacowanymi skarbami królewskiej wyprawy.

Wyjehawszy spod cienistego sklepienia sosnowych odwiecznych borów, zapuścili się w pagórkowaty kraj sądecki; modrzewiowe kościółki wiejskie, otoczone wieńcem lip, dźwiękiem dzwonów głosiły szczęśliwą nowinę, że nadjeżdża władczyni tak długo i tęsknie wyglądana. Ze wszęch stron wylegały na jej powitanie procesje z krzyżami, chorągiewkami, relikwiami świętych; konne drużyny szlacheckiej braci wyjeżdżały naprzeciw niej z czołobitnym pokłonem i szablami radosnym pobrzękiem; koronni dostojnicy na czele mnogich pocztów przybocznych łączyli się z królewskim pochodem, który nimi rósł, jak rzeka wzmożona dopływami; wójcia i ławnicy miejskich osad zastępowali jej drogę z chlebem i solą i klucze miast kornie do stóp jej składali; prosty gmin padał na kolana, jak przed niebiańskim zjawiskiem; chłopskie dzieci o lnianych czuprynach, z poza miejskich opłotków siwemi oczyma patrzyły w nią zachwycone — jako w tęczę. I nie myliły się oczy dziecięce, ani się serca ludu nie myliły: ta cudna, dziewicza królowa tęczę była siedmiobarwna, przez Boga samego daną polskiej ziemi, na znak słonecznej pogody, błogosławieństwa i szczęścia. I była narodu wcielonym aniołem, któremu w cierpieniu z ramion wystrzelić miały śnieżne skrzydła, by je rozłożył od puszczy nadniemieńskich aż po krwawe pola grunwaldzkie i aby najpóźniejszym pokoleniom polskim przez wszystkie wieki jaśniała nadziemskiej świętości aureolą. I dziś jeszcze, w lat pół tysiąca, na myśl o tej chwili, gdy umiłowana królowa stanęła w granicach swego dziedzictwa, nasuwają się słowa poety:

Błogosławiony rok ów, miesiąc i niedziela

I dzień ten i dnia część i owa godzina,  
co Polsce dała Jadwigę. Po drodze ukląkszy nabożnie  
w klasztorze sądeckim u grobu Kingi, swej świętej poprzednicy,  
jechała dalej ku Krakowu i wśród nieustannych powitań  
i hołdów stanęła na Wawelu 13 października."

„Ten kraj, nigdy przedtem nie widziany, nie był jednak obcym krajem: to rodzonej babki, Elżbiety Łokietkówny, ojczyzna, to królestwo dziada Kazimierza i zmarłego rodzica, Ludwika. Wszak w żyłach jej po matce również płynie krew piastowska, krew polska, ta sama, co w narodzie tym całym, który ją wita z radością taką serdeczną i patrzy w nią wzrokiem tak pełnym uwielbienia. Boże daj, by na nią takimi oczyma zawsze patrzyli Polacy, by nimi rządzić umiała szczęśliwie i sprawiedliwie."

„Koronacja odbyła się we dwa dni po przyjeździe królowej, 15 października, w samą św. Jadwigę. Obrzędu tego dokonano koroną żeńską w braku łokietkowej, którą



Zamek Królewski na Wawelu. Baszta, to tak zwana „Kurza Stopa“ na Wawelu. Podanie mówi, że Jadwiga zmarła w „Kurzej Stopie“.

Ludwik uwięził był na Węgry; mimo to koronowano Jadwigę na „króla polskiego“.

„Po wejściu do kościoła, królowa, otoczona dworskim orszakiem, stanęła u stopni tronu, wzniesionego przed trumną św. Stanisława. Rozpoczyna się msza śpiewana. Po Ewangelii wstępuje po schodach do wielkiego ołtarza, gdzie czeka Prymas w otoczeniu biskupów i duchowieństwa. — Chcesz-li wiary świętej katolickiej dzierżyć się i służyć jej sprawiedliwymi czyni? — pyta Prymas. — Chcę. — Chcesz-li Kościoła i sług jego być opiekunem i obrońcą? Chcę. — Chcesz-li królestwem, od Boga ci powierzonym, rządzić i onego bronić? — Chcę. — Wtedy królowa ręce obie kładzie na podanej sobie Ewangelii, mówiąc: — Tak mi Boże dopomóż i święta Ewangelia. — Nad klęczącą Prymas odmawia długie modły kościelne, które kończą się odśpiewaniem litanii do Najśw. Panny“.

Panowie litewscy „stanęli przed królową, w styczniu 1385 roku i wybijając pokłony wschodnim obyczajem, wyłuszczyli swą sprawę przez usta Skirgiełły, który prośbę W. księcia (Jagiełły) poparł przyrzeczeniami nieocenionej doniosłości: — Jagiełło ze wszystkimi braćmi dotąd nieochrzczonymi, ze wszystką szlachtą i ziemianami swych krain, od najniższego do najwyższego, chce i pragnie przyjąć wiarę katolicką w świętym rzymskim Kościele; przyrzeka wszystkie skarby obrócić na odzyskanie uszczerbków i strat korony polskiej, przez kogokolwiek poczynionych — jeśli Wasza Królewska Miłość oddasz mu swoją rękę. Niemniej zobowiązuje się W. książę Jagiełło wypłacić 200.000 florenów, umówionych między Najjaśniejszą królową węgierską a księciem rakuskim, tytułem odszkodowania za niedosłże małżeństwo. — Dalej obiecuje W. książę uwolnić wszystkich jeńców chrześcijańskich, a w szczególności uprowadzonych obyczajem wojennym z ziemi polskiej; nakoniec przyrzeka wcielić wszystkie litewskie i ruskie kraje na wieczne czasy do Państwa Polskiego. — „Nigdy chyba i żaden zalotnik nie składał równie świetnych warunków u nóg swej wybranki. A jednak straszno musiało być na sercu Jadwidze, gdy siedząc na majestacie, słuchała tego poselstwa.“

„Posłowie polscy zastali W. kniazia w Krewie. Tu przyszła do skutku słynna umowa, mocą której W. książę wstępuje na tron polski, zobowiązuje się przyjąć chrzest w katolickim rzymskim Kościele pospołu z ludem swoim i braćmi, którzy się dotąd nie chrzcili w prawosławnej cerkwi, ci bowiem nadal mają wolność pozostać w schizmatycznej wierze.“

„Polacy nawzajem dawali mu swoje zapewnienia: „Niezwyciężonego księcia Jagiełłę, z łaski Bożej najwyższego księcia Litwy i Rusi — brzmiał dokument — obieramy i bierzemy sobie za pana i króla... i zapewniamy mu, dajemy, darujemy i odkazujemy Najzacieńszą Jadwigę, urodzoną





*Kamień z wyciśniętą (wedł. podania) stopą Królowej Jadwigi wmurowany jest przy wejściu bocznym kościoła OO. Karmelitów na Piaskach od strony ulicy Garbarskiej.*

Królową polską do połączenia się z nim ślubami prawowitego małżeństwa..." (umowa wołkowska).

"Przed ukrzyżowanym Zbawicielem w katedrze wawelskiej łamała się nieszczęsna Królowa sama ze sobą. Tu, ukorzona, przeżyła najstraszniejszą i najwyższą chwilę swego żywota.

Wejrzyj Ty na mnie miłosiernie z krzyża,  
Królu boleści!... We łzach tu przychodzę,  
Bo kielich męki mojej się przybliża,

A ja truchleję i omdleвам w trwodze, —  
Odwroć go, Boże, spełniać mi go nie każ,  
Miej litość, iżem udręczona srodze...

Lękam się cierpieć!... Ty, który ociekasz  
Krwia Przenajświętszą na krzyżowym drzewie,  
Bolesny duchów bolejących lekarz,

Ty mnie od nóg Swych nie odrąbisz w gniewie,  
Że ja tak swojej niemocy się trwożę  
I że się we mnie jeszcze tli zarzewie

Pragnień dziewczęcych, co jak złote zorze  
Ranek żywota mego różowiły,  
I wzrok oderwać się od nich nie może.

Ani ja ducha, ani dość mam siły,  
Bym się wyrzekła szczęścia i pod brzemień  
Ciężkie, nieznosne dała kark pochyły...

. . . . .

Przemówił do mnie!... przemówił na jawie...  
Patrzał... ustami poruszał widomie...  
I głos słyszałam, konająca prawie

W tym przerażenia i szczęścia ogromie...

. . . . .

Pały słowa — i jak aniołowie  
W otwartą moją wstępowały duszę...  
I żał mi jeno, że po tej rozmowie

Z moim Chrystusem — żyć tu jeszcze muszę,  
W ciału glinianem więzieniu zamkniona...  
Lecz jakoś kazał — w puszczy litewskich głusze

Krzyż Twój poniosę... Oto na ramiona  
Biorę go, Panie, całym sercem biorę...  
Już mnie cierniowa nie rani korona,

Bo żar miłości Twojej we mnie płonie!

. . . . .

"W słotne i smutne wieczory, kiedy o błony w oknach głucho stukały krople deszczu, a jesienny wichur zawodził w kominie, królowa przyzwaawszy do siebie duchownego przewodnika, zwierzała mu się z walk swoich dusznych i serdecznych udręczeń... Łzy ciche płynęły z ocz królowej, ciche słowa z ust kapłana. Mówił jej, że kogo Bóg do wielkich rzeczy przeznaczył, od tego żąda i wielkiej ofiary, która tym cenniejsza, im ochotniej złożona. Mówił, że gdyby nawet, światowym uczuciom swoim gwoździ, odepchnęła od siebie powołanie Boże i połączyła się z Wilhelmem, to i tak ani szczęścia w tym związku, ni pokoju wewnętrznego w sobie nie znajdzie, bo na dnie sumienia dręczyć ją będzie zgryzota, iż mogła Chrystusowi cały naród pozyskać, a nie chciała."

"Z dawnych zobowiązań przed Bogiem, sumieniem i ludźmi zwolniona, stanęła królowa z litewskim władcą przed wielkim ołtarzem katedry krakowskiej. Serce, z którego sama wyrwała dawną miłość, ukrzyżowanemu Chrystusowi oddała w ofierze, teraz przeto bez żalu, ni rozpacz, owszem z anielską pogodą ducha Jagielle oddawała rękę. Nie kochała go ziemskim uczuciem, ale już umiłowiała tę wielką, świętą sprawę, dla której poświęciła swą młodość, piękność, swoje szczęście. Już oto wydarła ciemnościom duszę tego człowieka i dusze jego braci; wyrwie, zbawi, do Chrystusowych nóg przywiedzie dusz miliony, cały naród!... Mówiła: — Biorę sobie ciebie, Władysława, za małżonka" — a w sercu dodawała: "— bo mnie Bóg wziął za narzędzie Swoje. — Mówiła: — Ślubuję ci wiarę małżeńską — a kończyła w duszy: — Bogu zaśię Najwyższemu ślubuję zbawienie twego ludu... I pierś jej napełniała się niedoczesnym weselem świętych Dziewic, Męczennic, Wyznawców, Cherubinów. I zaiste onej chwili małżonka Jagiełły była tym wszystkim. Niczym był dla niej świat, niczym jej własna dola."

"Dopiero jesienią r. 1386 królestwo mogli się wybrać na Litwę. Jeśli królowa Jadwiga pałała duchem apostołskim, w nawróceniu pogan litewskich znajdując nagrodę za swe poświęcenie, to Jagiełło z niemniejszą pono żarliwością jechał krzewić Ewangelię na ziemi ojczystej. Całe bowiem jego dalsze życie wymownie świadczy, że choć do chrztu przystąpił był, popchnięty polityczną koniecznością i pociągiony państwowymi widokami, — to jednak szczerze i gorąco przyjął wiarę Chrystusową." „Sam charakter Jagiełły, z gruntu zacny i szlachetny, był rolą dziwnie żyzną dla Bożego ziarna. Nigdy, nawet jako poganin, do krwi rozlewu ni okrucieństwa nie miał popędu, więc łagodność i ludzkość wrodzona tembardziej w nim obecnie górę wzięła. Do nagradzania skorszy, niż do karania, dla poddanych i zwyciężonych okazywał się nad wyraz łaskawym i wspaniałomyślnym. Uraz doznanych i nieprzyjaźni zgółta nie pamiętał, zawsze gotów do przebaczenia..."

"Ostatni rok ziemskiego żywota opromienił się dla niej upragnioną zdawną słodką nadzieją macierzyństwa. Jakimże hymnem dziękczynienia wzbierać musiało serce jej udręczone długą bezdzietnością! Pospołu z królem swoim rozradował się naród na wiadomość, że uwielbiana pani wkrótce już koronie da dziedzica; w kraju całym odprawiano nabożeństwa błagalne o szczęśliwe przyjście na świat oczekiwane go dziecięcia. Kościołom polskim zawtórowały rzymskie świątynie, w których modlitwy nakazał papież Bonifacy IX, uproszony przez Jagiełłę zawczasu na ojca chrzestnego."

"Ale sam Jagiełło, sprawami państwowymi zatrzymany poza Krakowem, nie mógł przybyć na rozwiązanie małżonki „więc — jak mówi Długosz — przez posły i listy prośby słał do niej, aby nie zapomniiała ozdobić swej łożnicy namiotami, okryciami a zaponami kapiącymi od złota, pereł i klejnotów."



— Już oddawna wyrzekłam się przepychu i próżności tego świata — odpisała mu Jadwiga — a temci mniej mogłabym o niej myśleć w chwili śmierci, która tak często przydarza się w połogu. Nie blaskiem przeto złota i pereł pragnę się przypodobać Ojcu Niebieskiemu, który oszczędziwszy mi sromoty niepełności, raczył błogosławić moje łono — jeno cichością duszy i pokorą."

„Od urodzenia dziecka zdrowie królowej poczęło gwałtownie szwankować — i pogarszało się z dniem każdym. Dnia 13 lipca Jadwiga tknięta przecuciem powiedziała nagle do niewiast, pielęgnujących ją w chorobie, że dziecko w tej chwili umarło. Nie omyliło się serce matczyne. Napróżno przed chorą zgon królowy chciano zataić. Ten

ostatni cios dobił Jadwigę: przyjechała nieszczęście, jak przystało świętej, ale niemoc jej wzrosła zastraszająco. Nie było już odtąd żadnej nadziei utrzymania królowej przy życiu: gasła w oczach. Podanie krakowskie utrzymuje, że Jadwiga zmarła w Kurzej Stopce (baszcie na Wawelu)."

„Godzina była według ówczesnej rachuby trzynasta czyli pierwsza z południa, kiedy jęk wszystkich dzwonów krakowskich okropną wiadomość oznajmił stolicy. Żałobnymi pieniami przy świetle gromnic u ciała królowej, lamentem i zawożeniem ludu po mieście całem, zakończył się ten gorzki dzień piątkowy 17 lipca 1399 roku."

(Wyjątki z dzieła „Królowa Jadwiga”  
przez Lucjana Rydla).

## MATKA BOSKA JAKO WZÓR MATKI CHRZEŚCIJAŃSKIEJ

(Dokończenie z numeru 5)

Z biegiem lat obowiązki matki nie ustają, ale sposób pełnienia ich ulega zmianie. W wiare, jak dziecko staje się co raz starsze, matka może mu być najlepszą powiernicą, przyjaciółką, przed którą syn czy córka otwiera swe serce z całym zaufaniem, szuka odpowiedzi na cisnące się pytania nie u rówieśników, kolegów, służby, lecz u niej. By zaskarbić sobie zaufanie dziecięcia, trzeba swym postępowaniem zasługiwać na głęboki szacunek dziecka, prawdomównością w każdej okoliczności życia zdobywać jego wiarę, dobrocią, przystępnością, wyrozumiałością zyskiwać szczerość, otwartość, a wpływ zapewnić sobie przykładem własnego życia, potwierdzającym słowa rady, zachęty, upomnienia. Matki nieraz żałują się, że ich dzieci są niedobre, że z latami oddalają się od rodziców, stają się dla nich jakby obce. Jeśli tak jest rzeczywiście, to trzeba zapytać się, czy matka brakiem serdeczności, wyrozumiałości, zbytnią surowością, częstym karaniem, lekceważeniem lub wprost wyśmiewaniem pytań dziecka, jego trudności i wątpliwości, radości i smutków, nie zraziła go do siebie, nie zmroziła młodocianego serca, jak nieraz w maju mróz warzy rozwijające się pączki kwiatów. By umieć postępować z dzieckiem, nie wystarcza kochać je instynktowną miłością, lecz trzeba dziecko poznać do głębi, zrozumieć i dostosować swoje postępowanie do usposobienia dziecka.

Jasnym jest, że inaczej należy postępować wobec dziecka nieśmiałego, zamkniętego w sobie, a inaczej wobec pewnego siebie, wyławowującego swoje usposobienie, myśli nazewnątr. Innego kierunku wymaga dziecko przedsiębiorcze, odważne, a uparte, innego lekliwe, potulne, wszystkim ustępujące. Rzeczą matki jest nie tylko słowem, ale całym zachowaniem i stosunkiem do dziecka rozwijać w nim jedne właściwości charakteru, a przytłumiać inne. Wszak wiemy dobrze, że jednym roślinom trzeba więcej wody, innym mniej; jedne najlepiej rosną w słońcu, innym potrzebny cień; jedne należy przyciąć, inne utrzymać w pełni rozkwitu. Jeśli w przyrodzie widać tyle odrębności, tyle różnych właściwości, cóż powiedzieć o duszach ludzkich, z których każda jest inna, każda tworzy jakby osobny świat, choć wszystkie zasadniczo są podobne. I jeśli w każdej istocie żyjącej, czy w roślinie, czy w zwierzęciu, widzimy w okresie młodości szczególną wrażliwość i podatność na wpływy, to cóż powiedzieć o duszy dziecka? I dlatego nie można lekceważyć żadnego okresu rozwoju. W niemowlęctwie i wczesnym dzieciństwie najsilniej kształtuje się przyszłe oblicze duszy, tak że koło 6-tego roku dziecko pod względem duchowym jest już w głównych rysach charakteru takim człowiekiem, jakim będzie w przyszłości i dlatego ten okres jest niesłychanie

ważny. W tym wieku przedszkolnym wpływ rodziców i najbliższego otoczenia jest decydujący.

Wiek szkolny jest także ważny, gdyż pójdzie do szkoły wprowadza dziecko w nowe otoczenie kolegów i nauczycieli, a tym samym wystawia na wpływy nowe, nie zawsze dodatnie. Zadaniem matki jest urabiać dziecko w stosunku do nowego otoczenia, do nowych obowiązków i wdrażać w umiejętność współżycia w tym małym społeczeństwie, które stanowi szkoła, a w niej klasa.

Z wiekiem dziecko nieznacznie uniezależnia się, usamodzielnia, to jest zupełnie zrozumiałe i naturalne, rozumna matka pojmie i uszanuje w dziecku ten pęd do swobody, wolności, lecz posiadając jego zaufanie, nadal zachowa delikatny wpływ zwłaszcza w tych trudnych i ważnych latach, gdy dziecko przedziera się w paninę, w młodzieńca. Matka, wczuwając się w swoje dziecko, będzie umiała i wtedy łagodnie nim kierować.

Aż nieznacznie upłyną lata dziecięce, młodzieńcze, przyjdzie tak ważna chwila wyboru zawodu, stanu życia i rozpocznie się okres życia dorosłego człowieka, w całej pełni odpowiedzialności już nie tylko za siebie, ale i za swą rodzinę. Szczęśliwi ci rodzice i szczęśliwe te dzieci, które nie rozrywają świętych węzłów wzajemnej miłości, lecz przeżywają wspólnie poszczególne etapy życia i gdy rodzice towarzyszą dzieciom przy wchodzeniu w różne okresy życia.

Kiedy czytamy Ewangelię, widzimy, jak Pan Jezus wchodzi w nauczycielski okres swego życia, jak rozpoczyna posłannictwo Mesjasza. I jesteśmy niemal świadkami, jak na początku swej działalności Chrystus Pan udaje się do Kany Galilejskiej wraz ze swą Matką, na małżeńskie gody. Tam, na prośbę Matki, spełnia pierwszy cud. Oczywiście trudno tu robić porównania, ale nasuwa się myśl, że jeśli Matka Najśw. nie waha się prosić swego Boskiego Syna o cud dobroci, to czyż zwykła matka nie może wywierać zbawionego wpływu na swe dzieci i przykładem, słowem być dla nich nauczycielem do dobrego. Matka Boska, będąc pewną, że Ją Syn wysłucha, poleca sługom: „Cokolwiek wam rzecze, czyńcie”. 1) Ideałem byłoby takie wychowanie, przez które matka głęboko wpoilałaby w dusze swych dzieci zasadę: cokolwiek wam rzecze Bóg przez przykazania, obowiązki stanu, powołania, zawodu, okoliczności życia i wewnętrzne natchnienia, to wszystko czyńcie, czyli zawsze, wszędzie, we wszystkim pełnijcie wolę Bożą.

Maria Szafranówna





## CZERWIEC

W czerwcu zwykle bywają upały i to takie, że nawet ptasi światek to odczuwa. Kury (przynajmniej moje) nosą gorzej jak w lipcu, bo nadmierne słońce rozleniwia je, zabiera apetyt, a tym samym ochotę do szukania pożywienia. — Może w tym roku będzie tak samo, — trzeba więc zawczasu pomyśleć o zabezpieczeniu kur przed upałem, jeżeli brak zarosli, albo jakiegoś chłodnego miejsca. Można np. zaciąć gałęziami południowe okna kurnika, a gdyby mimo to wewnątrz było zbyt duszno, gorąco i ciasno, pomysłowe hodowczynie budują sobie prostą szopę, jakby stojący na ziemi dach z trzciny, z gałęzi, lub słomy.

Ochrona taka pożyteczną jest dla kur, konieczną jednak staje się dla kurcząt. — Poruszałam w marcowej Gazecie dla kobiet, że pisklęta są ogromnie wrażliwe na zmiany temperatury i może je zabić równie dobrze zimno, jak upał. Toteż zdarza się, że w tych miesiącach kurczęta padają, lub chodzą obrudzone z obwieszonymi skrzydełkami i długim dziobem. Takie osobniki trzeba szybko usuwać, a pozostałą gromadkę chronić przed podobnym losem. Wszelkie choroby zaczynają się u młodzieży od zaburzeń przewodu pokarmowego, a te ostatnie mają przeważnie swe źródło w przeziębieniu, lub w przegrzaniu i nieodpowiednim żywieniu.

To pierwsze usuniemy stwarzając kurczętom dostateczną ochronę przed upałem i deszczami, to drugie dodając do ziemniaków z osypką dużo zieleni (pokrzyw, lucerny, młodej trawki) a także odrobinę posiekanej cebuli lub czosnku. Jako napój można dawać oprócz wody odciągane mleko lub maślanek, ale w stanie dobrze przekwaszonym. Ważnym jest, aby kurczęta miały łatwy dostęp do zawsze pełnych poidełek.

Przy upałach kurczęta nie chowają się czasami i dla robactwa, które mnoży się teraz błyskawicznie i opada pisklęta już w gnieździe pod kwoką. Toteż jeśli jeszcze (co już nie powinno być) nasadzamy na jajka, pamiętajmy na kilka dni przed kluciem się, przenieść kurę do świeżego gniazda, by uchronić pisklęta od ptasich wrogów. A gdy i to nie pomoże i na kurczętach zauważymy wszy, trzeba posmarować kropelką oleju lnianego (lub jakiegoś innego oleju) — główkę, pod skrzydełkami i okolicę ogonka kurczęcia, a nieproszeni goście się wyniosą. W dalszym ciągu możemy zwalczać pasorzyty, utrzymując wielką czystość i często bieląc w ubikacji kurcząt.

Należy również starannie tępić robactwo w kurniku. Obejrzyjmy dobrze grządki, specjalnie miejsca pozbijane gwoździami, zobaczymy tam jakby biały proszek, a między tym drobnutki, czerwone pajaczki. To są najgorsi krwio-

pijcy kur — ptaszyńce, napadające drób w nocy. Trzeba je zabić wyszorowawszy rano (!) grzędy wodą i kreoliną i wysmarowawszy je naftą. Kurnik trzeba wybielić. Przypominam polecaną przez dr. Szumana w „Rocznikach hodowcy drobiu” mieszaninę zalepiającą szpary ścian i dającą gładką, świecąca powierzchnię: 3 części cementu, 1 część gipsu, do tego tyle mleka chudego lub maślanek, ile potrzeba, aby uzyskać płynną masę dogodną do smarowania pędzlem. —

W czerwcu i w następnych miesiącach jaja są bardzo tanie. Warto pomyśleć o konserwowaniu. Ważną przy tym jest rzeczą, aby jaja były niezarodne, a również nie z dnia w którym była burza.

Perliczki, indyczki, kaczki, najlepiej trzymać w małych szczelnych budkach. — Mogą być zbudowane jak szopka dla kur z trzciny, trzeba tylko osiatkować szczyty, by zapobiec nocnym, nieproszonym gościom.

Inż. Aniela Boguszewicz.

## STARY RYBAK

„Na morze!... ja syna wam daję... Słyszycie?

Pod wodzą mojego junaka  
Spokojny z was każdy być może o życie,  
bezpieczną łódź każda rybaka!”

Tak mówił Jan stary. Wschód w barwach stał róży —  
rybacy ruszyli na połów...

Wtem wichur uderzył i morze się wzburzy,  
Łódź ciężką się stała jak ołów!

To skała podwodna dno łodzi rozdarła,  
od spodu bryzgnęła fal piana!

Struchleli rybacy, pierś w tchu się zaparła,  
nie strwożył się tylko syn Jana.

Lecz próżny wysiłek i dłoni i wiosel,  
potworny fal wzmaga się taniec —

Grom błysnął... uderzył, — zniszczenia to posel,  
Burz morskich ognisty wysłaniec.

Popłynął szum głuchy, huragan się zrywa,  
w przepaści głębinach wód wierci,

Do łodzi za falą wciąż fala nadpływa,  
I bliższe wciąż widmo jest śmierci.

Nadeszła noc ciemna... i niebo szerniało,  
wichur tylko i morze grzmi kołem;

Ramionom rybackim już mocy nie stało  
do walki z okrutnym żywiołem.

Wtem nagle wódz młody wiatr krzykiem rozporze:  
„Blask widzę — mnie oko nie zwodzi!”

Brzeg blisko — łódź tylko już płynąć nie może,  
Trza ulżyć ciężaru tej łodzi.

Do wiosel — z sił wszystkich!” I skoczył w głębinę —  
Rybacy z przestachu pobladną.

„Z sił wszystkich!” — w głos krzyknął — „Ja płynę, ja  
płynę...”

I fala porwała go na dno.  
Przybili do brzegu... Strach patrzył im z czoła —

Co mówić im w onej godzinie?...  
„Gdzie syn mój? Gdzie syn mój?!” — Jan stary zawoła...

Strwożeni odrzekli mu: „Płynie!”  
Lecz pieśnią zagłady gra morska głębina —

Daremną tu wszelka rąk praca!  
„O morze! — zawoła. — Wróć syna! wróć syna!”

Lecz morze swych ofiar nie wraca.  
Grzmi tylko i huczy, w gwar wichrów szeleszcze,

Bezdenią przeraża głębiną —  
„Ha!... — szepnął po chwili — mam synów dwóch  
jeszcze —

I oni na morze popłyną!”

Kazimierz Gliński



# PLYNNY OWOC

Owoce powinny być częścią składową codziennego pożywienia. Owoce jednak z natury swojej należą do produktów nader nietrwałych. Z wyjątkiem późnych odmian jabłek i gruszek, które przechowywać można kilka miesięcy w stanie surowym wszystkie inne owoce, a zwłaszcza jagody psują się już po kilku dniach i stają się niezdatne do użycia. To też oddawna starano się konserwować owoce w postaci konfitur, marmelad i soków. Badania wykazały jednak, że wszystkie przetwory, w których owoce podlegają działaniu wysokiej temperatury lub środków chemicznych, pozbawione są witamin i soli mineralnych. — Toteż przystąpiono do opracowania metod przechowania naturalnych soków owocowych, czyli tak zwanego „płynnego owocu”. Płynny owoc — sok wyciśnięty z owoców świeżych, zawiera kwasy owocowe, zwłaszcza jabłkowy, winowy i cytrynowy, które pobudzają silny apetyt. —

Płynny owoc powinien stać się w każdym domu artykułem powszedniego spożycia. — Niech go piją starzy i dzieci, zdrowi i chorzy, *ludzie ciężko pracujący fizycznie* i *ludzie pracujący umysłowo*, sportowcy i rekonwalescenci. —

Za granicą zwłaszcza w Ameryce, Szwajcarii i w Niemczech płynny owoc zdobył sobie niebywałe wprost powodzenie. — Polska, jako kraj rolniczy posiadająca dużo sadów i jagód rosnących dziko w lasach, ma wszelkie dane ku temu żeby i u nas ten przemysł się rozwinął, przez co podniesie się zdrowotność ludności i wzrośnie dobrobyt, drobnych zwłaszcza, rolników.

Zasadniczo płynny owoc wyrabiać można ze wszystkich jagód i owoców. Owoce aromatyczne o smaku winno-słodkim, o dobrej wydajności soku nadają się najlepiej, natomiast owoce słodkie o soku kleistym (np. śliwki) lub o smaku gorzkim są mniej odpowiednie. — Nie nadają się do wyrobu płynnego owocu morele, brzoskwinie, śliwki i agrest (ten ostatni zużyć można w połączeniu z sokiem wiesien i czereśni). Do wyrobu płynnego owocu używamy owoce *zdrowe i dojrzałe*. Niedojrzałe dadzą sok o małej zawartości witamin i cukru, natomiast o dużej zawartości kwasów i goryczki, przy tym wydajność soku będzie bardzo mała. —

Jednym z najbardziej podstawowych surowców na wyrób płynnego owocu są jabłka; gruszki nadają się mniej, ale sok z gruszek można łączyć z innymi owocami. Dalej do przerabiania nadają się: wiśnie, czereśnie, porzeczki czarne i czerwone, (porzeczki białe jedynie jako dodatek do czerwonych), maliny, jeżyny, czarne jagody, rabarber, winogrona, truskawki, poziomki, żurawiny i głóg. Również przerabia się jagody bzu lekarskiego — sok ten o własnościach leczniczych ma duże zastosowanie, zwłaszcza jako lekarstwo przeciw grypie. —

Najbogatsze w witaminy są jagody. Zawartość witamin zależy od siły działania promieni słonecznych na owoc w czasie dojrzewania, dlatego też owoce południowe, oraz jagody wyrosłe w okolicach górskich posiadają największą ilość witamin. Stwierdzono również związek pomiędzy barwą owocu, a jego zawartością witaminową; owoce o żywych barwach zawierają znacznie więcej witamin od owoców pozbawionych większej ilości barwnika jak np. czarne porzeczki, jarzyny, maliny itd. zawierają więcej witamin niż jabłka, białe porzeczki, agrest itd.

**Praktyczne wskazówki wyrobu płynnego owocu w gospodarstwie domowym.**

**Otrzymanie soku.** Owoce przeznaczone na wyrób soku należy zbierać w dzień pogodny, suchy i o ile możliwości zaraz je przerabiać. Jeżeli przeróbka tego samego dnia jest niemożliwa, owoce niemyte należy przechować w chłodnym pomieszczeniu do dnia następnego. Jabłka o ile są niepotłuczone winny być przerobione w 2 dni po zerwaniu; jabłka obite należy zaraz przerabiać. Owoce należy dokładnie

umyć. Jabłka, gruszki itd, wsypać do większego naczynia i przerobić drewnianym wiosłem lub łyżką; w razie silnego zabrudzenia myć ręcznie każde z osobna. Owoce delikatniejsze jak wiśnie, porzeczki, truskawki, ułożyć na sicie lub w koszu, zanurzyć do wody i lekko wstrząsnąć. Malin, jeżyn itp. się nie myje, gdyż tracą sok; należy je tylko przebrać i usunąć listki, ogonki i inne zanieczyszczenia.

**Miażdżenie i wyciskanie owoców.** — Owoce należy rozdrobnić; rozgnieść na młynku lub gniotowniku, w maszynce do mielenia mięsa, po czym wyciskać na prasie. W braku młynka i prasy można owoce miażdżyć drewnianym ubijakiem (stępą) w naczyniu o silnym dnie, a jagody gnieść ręcznie, po czym miazgę wyciskać w worku flanelowym lub płóciennym między dwoma deskami obciążonymi kamieniami. Wytłoczony pozostałe po wyciśnięciu soku można przerobić, dodawszy świeżych owoców, na powidła, marmeladę lub galaretę.

**Przygotowanie soku do pasteryzacji (ogrzania).** Wyciśnięty sok należy zaraz przerabiać dalej. Sok owocowy jest zwykle za gęsty i za kwaśny do bezpośredniego spożycia, należy go więc rozcieńczyć i dosłodzić. — Sok owoców kwaśnych jak porzeczki rozcieńcza się zazwyczaj w stosunku 1 : ¼ czyli na 1 litr soku — ¼ l wody, a na litr tej mieszaniny 10 do 15 dkg cukru. Maliny i truskawki wymagają mniejszego rozcieńczenia np. 1 : 1/5 oraz 8—10 dkg cukru. Jabłka i dobrze dojrzałe winogrona nie wymagają ani rozcieńczenia ani dosłodzenia. Podanych wyżej przepisów nie trzeba trzymać się ściśle — do użytku własnego, niech każdy robi sok wedle własnego smaku.

**Klarowanie soku.** Sok spływający z prasy jest mętny; należy go przepuścić przez flanelę, żeby był klarowniejszy. Sok można klarować również taniną i żelatyną.

Butelki moczy się na 24 godziny przed użyciem w gorącym 2% roztworze sody (2 dkg na 10 litrów wody) po czym myje się je wewnątrz i zewnątrz długą, osadzoną na drucie szczotką i przepłukuje 2 razy gorącą wodą. Korki jasne, bez dziur, nieco większe niż otwór w butelce moczy się również 24 godziny w 2% roztworze sody; przed użyciem zagrzewa się w tej cieczy, w której się moczyły prawie do wrzenia (gotować nie należy) i pozostawia przez 15 minut żeby dobrze się naparzyły i rozmiękły, po czym wyciera się je czystą ścierką.

Butelki napełnia się sokiem jednak nie całkowicie; około 1/10 ogólnej pojemności, (w butelce litrowej miejsce na 1/10 ltr), zostawia się wolne, w przeciwnym razie butelki pękają. Zakorkowane butelki obwiązuje się sznurkiem, aby uniknąć wysadzania korków pod naciskiem pary w czasie ogrzewania. — Napełnione i zakorkowane butelki wstawia się do kociołka do zapraw, (lub innego naczynia kładąc na dnie deseczki lub wiązkę siana) niezbyt ciasno jedną obok drugiej, przekłada je sianem i zalewa wodą, tak żeby wszystkie butelki były całkowicie przykryte wodą na 2—3 cm, wkłada się termometr i nagrzewa do 75—80° C przez 30 minut po czym kociołek zdejmuje się z ognia i po przestygnięciu do 45° C butelki wyjmuje się i kładzie na stole, na ręczniku do zupełnego ochłodzenia. Celem lepszego uszczelnienia korków parafinuje się butelki. Korki przycina się równo z butelką, następnie trzymając butelkę dnem do góry zanurza się koniec szyjki do roztopionej parafiny.

Gotowe soki zaopatrzone w napis z nazwą i datą przechowuje się leżąc o w miejscu suchym, przewiewnym, chłodnym i ciemnym. Co pewien czas należy obejrzeć wszystkie butelki czy się nie psują.

Przepisy szczegółowego wyrobu soków z poszczególnych owoców poda następny numer „Gazety dla kobiet”.

Państwowa szkoła ogrodnictwa w Poznaniu ul. Dąbrowskiego 155 organizuje kursa przetworów owocowych i płynnego owocu i to kursa dla przemysłowców, dla instruktorek itd. Po bliższe informacje w sprawie tych kursów mogą się członkinie zwrócić do szkoły ogrodnictwa listownie.

Z. Kolska.



## Grosz do grosza...

a z biegiem czasu będzie z tego kapitał. Ale grosz ten odkładać trzeba codziennie! Filiżanka kawy słodowej Kneippa — to filiżanka zdrowia. Pijąc ją codziennie wzmacniamy najcenniejszy nasz skarb — zdrowie, bo z dnia na dzień zwiększa ona zasób naszych sił i odporności. Koniecznie jednak trzeba pić kawę słodową Kneippa codziennie, bo jedna filiżaneczka nie może jeszcze wydatnić jej wybitnego wpływu na zdrowie.



*Jedno drzewo —  
to jeszcze nie las...*

Tak samo i jedna filiżanka kawy słodowej Kneippa nie wystarczy, żeby nas pokrzepić! Nałamać! Codziennie kawa słodowa Kneippa — to już jest coś dla zdrowia! A lania jest ona także ta wymienita

## Kawa Słodowa Kneippa

### Lekka wełniana bluzeczka z karczkiem w bardzo ładnym wzorze, tzw. „snopki”.

Na figurę o obwodzie górnym 94 cm potrzeba 200 g (20 dkg) wełny perłowej cienkiej i iglice nr 2½ wzgl. 3.

**Plec y:** Nabrać 138 oczek (będzie 9 snopków po 14 oczek, 8 oczek środkowych i po 2 oczka brzegowe) i przerobić 3 cm stałe w prawo, co stworzy dolne wzmocnienie i ładne wykończenie bluzki. Teraz nauczonym ściegiem zrobić 9 cm, czyli, że razem będzie tkaniny 12 cm. Chcąc uzyskać wcięcie w pasaniu, trzeba zgubić po każdej stronie 10 oczek, ale nie od razu, tylko po jednym oczku w każdym trzecim rzędzie, czyli, że pozostanie na iglicy 118 oczek i tą ilością oczek przerobić wzór 10 cm prosto. Następnie dobierać z każdej strony w tym samym stosunku tzn. po 1 oczku w każdym trzecim rzędzie, czyli, że po 30 rzędach będzie na iglicy znowu 138 oczek. O ile praca mierzyć nie będzie jeszcze 32 cm (potrzebna wysokość do pachy) to robić prosto tzn. bez dodawania już aż do uzyskania tej miary. Rozpoczynając wykroj pachy zgubić od razu po 16 oczek z każdej strony i w następnych 4 rzędach po 2 oczka z każdej strony (na iglicy jest obecnie 90 oczek) — przerobić prosto 17 cm i teraz gubić po 8 oczek z każdej strony i w każdym rzędzie tak długo, dopóki nie uzyskamy potrzebnej szerokości naramki 12 cm (przy węższych ramionach 11 cm,



przy szerszych 13 cm) resztę oczek pozostałych na iglicy bez dalszego już przerabiania zakończyć, tzn. tak jak przy

gubieniu oczek: pierwsze oczko zdjąć, następne oczko przerobić na prawo i przez to zdjęte oczko przeciągnąć itd itd.

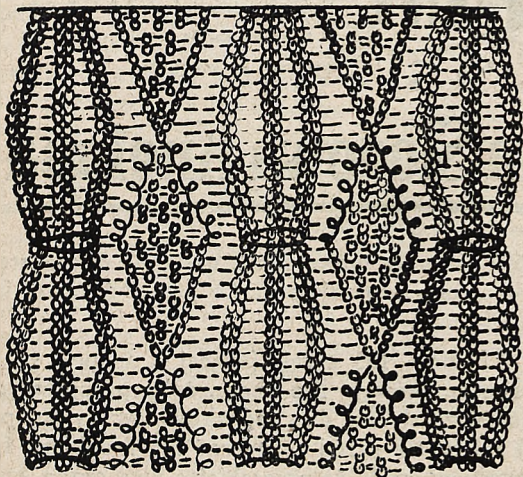
**Przód:** Nabrać 153 oczek (więcej 1 snopek — 14 oczek i 1 oczko środkowe). Nie chcąc, żeby przy zeszytciu przodu z plecami zeszyły się dwa jednakowe wzory (snopek ze snopkiem) zaleca się przód rozpocząć nie snopkiem, tylko drugim wzorkiem, czyli, że przerabiając dwa oczka brzegowe na lewo, narzuca się nitkę przerabia oczko na prawo, narzuca się znowu nitkę i już teraz następuje snopek przez przerobienie 14 oczek, 2 prawo, 2 lewo itd. — Jest to tylko rada co do rozłożenia wzoru, gdyż rozpoczynając pracę przodu, przerabia się **wpierw** 3 cm tak, jak przy plecach, stałe na prawo, a później 9 cm we wzorze nauczonym i to w sposób co dopiero podany. Gubienie oczek do uzyskania wcięcia w pasaniu i późniejsze dobieranie oczek, praktykuje się w ten sam sposób jak na plecach. Jedyna różnica polega na tym, że wysokość tkaniny mierzyć musi aż do pachy nie 32 cm jak przy plecach tylko 33 cm, tzn. o 1 cm więcej ze względu na biust. Teraz gubi się od razu po 18 oczek z każdej strony, i w następnych 4 rzędach po 2 oczka z każdej strony, na iglicy jest więc obecnie 101 oczek. — 4 cm poza pachą przedziela się pracę na dwie połowy, chcąc uzyskać środkowe rozcięcie i przerabia się każdą część osobno (druga część znajduje się tymczasem na iglicy rezerwowej). Ponieważ na iglicy znajdowało się 101 oczek, przerabia się zaraz po przedzieleniu plecy na jednej z iglic razem 2 oczka od razu, żeby uzyskać jednakową liczbę, tzn. na każdej iglicy po 50 oczek. Na każdej z części robi się od środka 9 cm wzoru prosto w górę i teraz gubi się na wykroj szyji 12 oczek od razu i następnie 8 razy po 2 oczka. Wracając teraz do strony z wykrojem pachy, przerobić należy 1 cm więcej czyli 18 cm (plecy miały 17 cm, licząc od wykroju pachy) i po uzyskaniu tej wysokości gubić tak jak na plecach po 8 oczek w każdym rzędzie aż do uzyskania potrzebnej szerokości naramki 12 wzgl. 11 cm. Pachę robi się dlatego o 1 cm dłuższą, żeby szewek naramki nie przypadła na przód bluzki, tylko raczej schylał się ku plecóm. Na przecięciu środkowym przyszywa się z jednej strony guziczki, z drugiej zaś przyszydełkowuje się pętelki.

**Rękaw:** Nabrać 90 oczek i przerobić na cienkich drutach pończoszniczych, 2 prawo, 2 lewo, przez 4 cm. Po skończeniu ściągaczki dorzucić oczek do liczby 139. Do pachy robić nauczonym ściegiem 18 cm, czyli, że tkaniny mamy razem 22 cm. Teraz zgubić z każdej strony po 3 oczka i w następnym każdym rzędzie po 1 oczku, aż do uzyskania całej długości rękawa 39 cm. Pozostałe na iglicy oczka zakończyć bez dalszego już przerabiania.

**Kołnierzyk:** Nabrać 28 oczek i przerabiać stałe na prawo aż do uzyskania potrzebnego obwodu szyji, mniej więcej 36 cm dług.



Wszystkie poszczególne części układa się, celem wyprężenia, czy to na stole, czy też na desce od prasowania na flanelowym podkładzie, przypina na okolo szpilkami według potrzebnych, wzgl. podanych rozmiarów i hakrywa na noc lub też na całą dobę wilgotną szmatą.



Później wszystkie części zszywa się po lewej stronie okrętkowym ścięciem, rękawy natomiast szewkiem, tzw. za igłą. Wszywając rękaw, należy uważać, żeby szew rękawa umieszczony był o 2 cm wyżej ku przodowi, licząc od bocznego szwa bluzki, górną część rękawa należy przymarszczyć lub ułożyć w fałdy. Kołnierzyk wszywa się również ścięciem okrętkowym.

## NAUKA ŚCIEGU „SNOPKI“

Nabrać 48 oczek — niezależnie od wzoru, należy tak na początku iglicy jak i przy końcu przerobić 2 oczka na prawo po prawej stronie pracy (które po lewej stronie pracy przerabia się na lewo). Dwa te oczka, są tzw. brzegowe, których się nie wiąże we wzorze, bo tworzyć mają z brzegów prostą linię wygodną do zszywania poszczególnych części.

1 rząd (prawa strona): 2 oczka prawo tzw. brzegowe 2 lewo, 2 prawo przez 14 oczek, narzucić nitkę, 1 oczko przerobić na prawo, znowu nitkę narzucić i rozpoczynając 2 lewo, przerobić 14 oczek, 2 lewo, 2 prawo, narzucić nitkę, 1 oczko przerobić na prawo, nitkę narzucić, 14 oczek, 2 lewo, 2 prawo i 2 oczka prawo tzw. brzegowe. Pamiętać należy o tym, że przy tym wzorze po narzuconym oczku rozpoczyna się zawsze lewym oczkiem następnych 14.

2 rząd (lewa strona): przerabiać oczka tak, jak wskazuje rząd poprzedni, tzn. 2 lewo tzw. brzegowe, potem 14 oczek, 2 prawo, 2 lewo, natomiast oczka środkowe (w tym rzędzie łącznie z narzuconymi = 3 oczka) przerabia się po lewej stronie pracy na prawo.

3 rząd (prawa strona): wpierw brzegowe 2 prawo, później 2 lewo, 2 prawo przez 14 oczek, narzucić nitkę, 3 oczka środkowe przerobić na prawo, narzucić nitkę i znowu 14 oczek, 2 lewo, 2 w prawo itd. itd.

Mamy więc w 3-cim rzędzie w środku z narzuconymi oczkami — razem 5 oczek

Będziemy mieć w 5-tym rzędzie w środku z narzuconymi oczkami — razem 7 oczek

Będziemy mieć w 7-mym rzędzie w środku z narzuconymi oczkami — razem 9 oczek.

W czwartym, szóstym i ósmym rzędzie, tzn. po lewej stronie pracy przerabia się oczka tak jak wskazuje wzór rzędu poprzedniego tzn. wpierw 2 oczka lewe brzegowe,

Istotnie — sukienka śliczna, ale...



to jeszcze nie wszystko! Aby czołoc wypadła czarująco, potrzebna jest koniecznie zdrowa i wypielęgnowana cera. Tutaj pomoże NIVEA, jeżeli się Pani natrze nią choćby tylko dwa razy dziennie. Jedynie NIVEA zawiera EUCERYT — dlatego wnika łatwo w głąb skóry i wzmacnia ją. Skóra nabiera przez to młodzieńczo — świeżego wyglądu. NIVEA chroni zarazem przed bolesnym oparzeniem słonecznym i ułatwia równomierne opalanie cery.

Krem NIVEA znajduje się w handlu tylko w oryginalnych opakowaniach. Dobre i znane preparaty chętnie są naśladowane — przestrzegamy zatem przed nabywaniem kremu, sprzedawanego na wagę pod nazwą NIVEA.

Krem NIVEA ad zł. 0,40 — 2,60  
Olejek NIVEA ad zł 1, — 3,50

później 14 oczek, 2 prawo, 2 lewo i środkowe oczka czy ich będzie pięć, siedem, czy dziewięć — na prawo.

9 rząd (prawa strona): 2 oczka brzegowe prawe, 1 oczko lewe, nitkę pozostawić poza pracą, prawym drutem sięgnąć poza trzynastym oczkiem po nitkę i wyciągniętą pętlę nałożyć na lewy drut (iglicę) — nie ściągając za mocno pracy — i teraz wspólnie z wierzchnią nitką pętlę przerobić drugie oczko na lewo (pierwsze 14 oczek przerobiłyśmy na lewo przed związaniem) teraz tylną nitkę pętlę przełożyć na wierzch tkaniny (prawą stronę) i resztę 12 oczek przerobić tak jak wskazuje wzór, tzn. 2 prawo, 2 lewo. Zamiast dodawać w środku po dwa oczka przez narzucenie nitek — jak to dotąd praktykowaliśmy — należy obecnie w każdy drugim rzędzie w środku gubić po 2 oczka i to w sposób następujący: po związaniu i przerobieniu owych 14 oczek, zdejmujemy się następne pierwsze oczko bez przerobienia, drugie przerabia się na prawo i przeciąga przez to zdjęte, nieprzerobione (gubiąc w ten sposób jedno oczko), następnych 5 oczek przerabia się na prawo, a ósme i dziewiąte oczko przerabia się razem na prawo, czyli, że zgubiliśmy drugie oczko. Dalej następuje jak poprzednio przerobienie na lewo jednego oczka, związanie pozostałych 13 oczek w wyżej podany sposób i znowu zgubienie w środku 2 oczek jak poprzednio opisane.

Po zgubieniu tych 2 oczek mamy w 9 rzędzie w środku tylko 7 oczek

mieć będziemy w 11 rzędzie w środku tylko 5 oczek,

mieć będziemy w 13 rzędzie w środku tylko 3 oczka,

i w 15 rzędzie zgubimy te dwa oczka w ten sposób, że pierwsze z 3 oczek zdejmujemy bez przerobienia, dwa następne przerobimy razem na prawo i przeciągniemy przez to zdjęte nie przerobione, zatrzymując na iglicy 1 oczko w środku. W 17 rzędzie tak jak w rzędzie pierwszym dodajemy znowu 2 oczka przez narzucenie nitek itd. itd. Środkowe oczka czy to podczas dodawania oczek (przez narzucanie nitki) czy też podczas gubienia oczek po prawej stronie przerabia się po lewej stronie pracy zawsze na prawo (inne oczka, jak wskazuje wzór rzędu poprzedniego).

Ładniej wypada cały wzór, jeżeli środkowe oczka przerabia się ścięciem ryżowym, tzn. 1 oczko lewo i 1 oczko prawo na zmianę, ale pozostawiam to upiększenie paniom więcej zaawansowanym — na początek proszę przerabiać środkowe oczka na prawo, co jest znacznie łatwiejsze.

Abonament roczny jednego egzemplarza wraz z przesyłką pocztową 2,00 zł. Telefon nr 2807

Abonament wspólny: pod opaską wyżej 10 egz. wynosi rocznie od 1 egz. 1,80 zł. Konto P. K. O. 206 255.